

Szarlotka sypana



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3734**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 1,5 szklanki kaszy manny
- 1,5 szklanki mąki tortowej
- 2 czubate łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanki cukru
- SKŁADNIKI NA NADZIENIE: 1,5 kg kwaśnych jabłek
- 1 czubata łyżka cynamonu
- 2 płaskie łyżki cukru
- 3 łyżeczki żelatyny
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- DODATKOWO: 150 g zamrożonego masła lub margaryny (ok. 2 godz. w zamrażarce)

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach, następnie dodajemy pozostałe składniki na nadzienie i dokładnie mieszamy. Wszystkie składniki na ciasto mieszamy w miseczce i dzielimy na 3 części. Tortownicę (u mnie o śr. 26 cm) smarujemy masłem i obsypujemy kasza manną lub bułką tartą. Wysypujemy na dno równomiernie jedną część sypkich składników, następnie połowę masy jabłkowej. Kolejna część sypkich składników, masę jabłkową i ostatnią część sypkich składników. Na wierzch ścieramy równomiernie zamrożone masło tarką o grubych oczkach. Pieczemy w temp. 180 C przez ok. godzinę do uzyskania złotej skórki na wierzchu. Podajemy z bitą śmietaną, lodami. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: